Sauce Béarnaise mit Timut

zu Seefisch und hellem Geflügel
dg: lustig, recht gut

Nepal ist die Heimat des wilden Timut-Pfeffers. Seine Aromatik ist grossartig! Mit seinem prägnant-erfrischendem Zitrus-Grapefruit-Duft, ist er der perfekte Partner für Fische, Meeresfrüchte, Geflügel(!), Kalbfleisch oder Gemüse.
Ob eine Béarnaise damit abgeschmeckt oder direkt auf das Hauptgericht – man kann nichts falsch machen. Nicht zu vergessen in Frucht- und Schoko-Desserts, originell im Fruchtsalat.

1 Schalotte, geraffelt
1 KL Estragon, gehackt
1 KL Liscio, gehackt
3 EL Weissweinessig
1.5 dl Weisswein
2 Eigelb
150 g Butter, flüssig, warm
1 g Timut-Pfeffer, gehackt oder grob gemörsert
Salz & Pfeffer

Schalotte, Estragon und Liscio mit Essig und Weisswein auf 2 cl reduzieren. Erkalten lassen.
Eigelb einschwingen, bis die Sauce verdickt. Dann die noch warme Butter im Wasserbad energisch einschwingen.
Mit Timut, Salz & schwarzem Pfeffer abschmecken und sofort auftragen.